



*Cuisinons français !*

*Les recettes qui ont une histoire*





Bonjour, nous sommes élèves de Katolički školski centar (collège) et nous avons choisi de préparer les recettes qui sont intéressantes parce qu'elles ont toutes une histoire. Nous espérons que vous allez aimer les recettes que nous avons préparées!

**Les élèves:**

Aja Ćeremida

Lara Halilović

Klara Bošnjak

Aja Hadžić, Ana Slokar

Asja Talić

Drina Đurić i Amal Zulović

Johanna Strohmann i Tea Paškvalin

Sofija Kamočaji i Una Panjeta

Kio Mingasson

Ines Potogija, Ajša Hujić i Ana Trlin

Katarina Tvrtković

Kristijan Barišić

Lana Gašić

Sara Miljković i Mak Morankić

Lea Portner

Zafar Berkovac

Ena Lalić

Mak Džinović

La professeure: Ana Mocnaj

Katolički školski centar, 7. razred





...L'écrivain Marcel Proust fait intervenir la madeleine dans une scène célèbre de son œuvre *À la recherche du temps perdu*, dans le premier volume du roman *Du côté de chez Swann*. Le gâteau, trempé dans une tasse de thé, devient brusquement déclencheur non du simple souvenir, mais du fait de ressentir quelques instants une scène de son enfance...



# Madeleines

## Ingédients:

3 oeufs  
150 g de sucre  
200 g de farine  
2 cuillères à soupe d'eau de fleur d'oranger  
8 g de levure chimique  
100 g de beurre fondu  
50 g de lait



## Préparation:

Préchauffer le four à 240°C (thermostat 8).

Faire fondre le beurre dans une casserole à feu doux, réserver.

Mélanger les oeufs avec le sucre, jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Ajouter ensuite la fleur d'oranger et 40 g de lait.

Ajouter la farine et la levure chimique.

C'est ensuite le tour du beurre et le restant du lait; laisser reposer 15 min.

Beurrer les moules à madeleines et verser la préparation dedans (mais pas jusqu'en haut, les madeleines vont gonfler !).

Enfourner à 240°C (thermostat 8), et baisser au bout de 5 min à 200°C (thermostat 6-7); laisser encore 10 min. Surveiller bien la cuisson !

Démouler dès la sortie du four.





...La brioche actuelle est née en Normandie au xv<sup>e</sup> siècle. La pâte à brioche remonte au Moyen Âge, où l'on aurait fabriqué des pâtisseries ressemblant aux brioches actuelles.

« Qu'ils mangent de la brioche ! » est une citation très connue de la reine Marie-Antoinette...



# Brioche

## **Ingédients:**

300 g de farine

125 ml de lait

1-2 c à soupe d'eau de fleur d'oranger

50 g de sucre

2 œufs

75 g de beurre mou

15 g de levure boulangère fraîche (ou 10 g de levure de boulanger sèche)

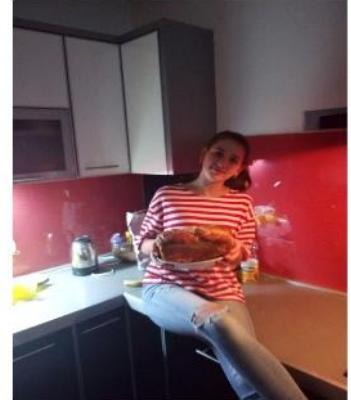
1 c à café de sel

## **Préparation:**

Dans un saladier mettez le lait, l'eau de fleur d'oranger, le sucre, 1 oeuf, le sel, le beurre (ramolli et coupé en morceaux), la farine et la levure de boulanger, et pétrissez le tout pendant 10 à 15 min, jusqu'à obtenir une pâte homogène, molle et collante.

Couvrez cette dernière avec un film alimentaire ou un torchon propre, et laisser la reposer pendant 1h30 à température ambiante, le temps qu'elle double le volume ou une trentaine de minute au four à 30°C (th.1).  
Ensuite, rabattez les rebords à l'intérieur de la pâte pour en chasser l'air, puis mettez-la dans un moule beurré et fariné ou habillé de papier cuisson. Dorez votre brioche en la badigeonnant avec 1 jaune d'œuf (ou avec un peu de lait), puis laissez la pâte reposer environ 30 min pour qu'elle puisse doubler le volume.

Préchauffez ensuite le four à 180°C (th.6), et enfournez votre brioche pendant plus ou moins 30 min (la pointe d'un couteau doit en ressortir à peine légèrement humide), puis laissez-la refroidir sur une grille avant de la démouler.





...le fontainebleau est une spécialité fromagère originaire de la ville de Fontainebleau dont la recette n'est pas déposée et peut donc varier. Cette spécialité remonterait au xviiie siècle dans l'ancien dépôt de lait d'un crémier de la rue Grande, à Fontainebleau...



# Fontainebleau aux fraises

## Ingédients:

400 gr de fromage frais

20 cl de crème fraiche liquide entière

1 sachet de sucre vanillé

3 cuillères à soupe de sucre glace

Une quinzaine de fraises

## Préparation:

Versez la crème liquide (sortant du frigo) et le sachet de sucre vanillé dans le bol du cooking chef

Installez le fouet ballon et fouetter en augmentant la vitesse petit à petit jusqu'à la vitesse maximum, jusqu'à ce que la crème commence à accrocher au fouet

Ajoutez du sucre glace, puis ajouter du fromage frais bien égoutté

Fouettez à nouveau une minute pour bien incorporer du fromage à la chantilly

Placez cette préparation dans une poche à douille (facultatif)

Ajoutez un peu de la préparation fromage/chantilly à l'aide de la poche à douille ou avec une cuillère

Ajoutez un peu de sirop de fraises et 2/3 fraises

Ajoutez à nouveau du fromage/chantilly et à nouveau un peu de sirop et de fraises

Mettez au frais





...Le macaron apparaît en Europe au Moyen Âge où il va se diversifier et trouver de nouvelles formes et saveurs. À Paris, et en particulier à la cour de Versailles, les officiers de bouche portant le nom de Dalloyau, ancêtres de ceux qui fonderont en 1802 la maison de gastronomie du même nom, servaient aux rois des macarons, de 1682 jusqu'à Louis XVI et Marie-Antoinette...



# Macarons

## **Ingédients:**

90 g d'amandes en poudre  
150 g sucre en poudre  
2 blancs d'oeuf  
20 g de sucre glace  
1 cuillère à café de colorant alimentaire en pâte



## **Préparation:**

Commencer par mixer le sucre glace avec la poudre d'amande dans un mixeur.

Battre le blanc en neige et ajouter 10 g de sucre, et le colorant, peu à peu en mixant jusqu'à ce que les blancs soient bien figés.

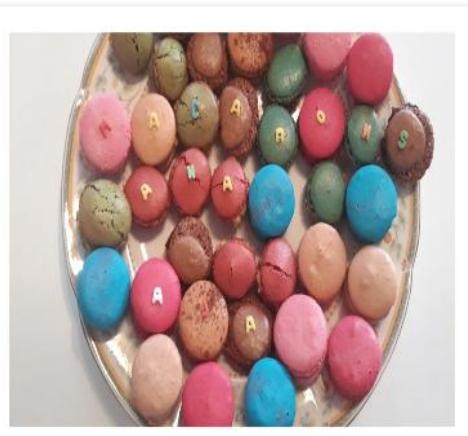
Ajouter le sucre glace + les amandes en poudre au blanc en neige et mélanger délicatement avec une spatule afin de "casser" un peu les blancs.



Mettre la pâte à macaron dans une poche à douille et faire des petits tas sur une plaque recouverte de papier sulfurisé puis laisser reposer les macarons pendant 15 min.



Préchauffer le four à 140°C (thermostat 4-5) avec une plaque à l'intérieur pour qu'elle chauffe. Enfourner la plaque de macarons sur la plaque déjà chaude pour 10 min de cuisson chaleur tournante et porte entrouverte.





...Elle fut créée par Charles Fazi (suisse) serviteur de Louis XVI ou Louis-Auguste de France. Le nom "Mousse au chocolat" apparaît en 1755 dans une description de l'auteur culinaire de l'époque. À l'époque le terme faisait aussi référence à l'écume d'une boisson au chocolat. La recette apparaîtra officiellement en 1820 dans le *Cuisinier Royal d'Alexandre Viard...*



# Mousse au chocolat

## Ingédients:

3 oeufs  
100 g de chocolat noir  
1 sachet de sucre vanillé



## Préparation :

Séparer les blancs des jaunes d'oeufs.  
Faire ramollir le chocolat dans une casserole au bain-marie.  
Hors du feu, incorporer les jaunes et le sucre.  
Battre les blancs en neige ferme.  
Ajouter délicatement les blancs au mélange à l'aide d'une spatule.  
Verser dans une terrine ou des verrines.  
Mettre au frais 2h minimum.





...L'Hôtel Tatin, face à la gare, était fréquenté par de nombreux chasseurs. On raconte qu'un dimanche d'ouverture de la chasse, alors qu'elle préparait une tarte aux pommes pour un repas de chasseurs, Stéphanie, étourdie, oublia dans le feu de l'action de mettre une pâte dans le moule et l'enfourna simplement avec des pommes. S'apercevant de son oubli, elle décida de rajouter simplement la pâte par-dessus les pommes et de cuire la tarte ainsi. Les chasseurs ont apprécié cette tarte, qui est devenue la tarte Tatin ...



# Tarte Tatin

## **Ingédients:**

100 g de sucre  
50 g de beurre  
1 kg de pommes  
1 pâte brisée (150g de beurre froid, 230g de farine, 3 bols de sucre moulu, 1 œuf, un peu de sel)



## **Préparation:**

Préparer le caramel :Déposer le beurre en dés dans une casserole, puis verser par dessus le sucre. Laisser cuire à feu doux pendant 5 min sans mélanger, le caramel se fait tout seul.

Déposer la caramel sur le fond d'un plat à tarte.



Ajouter les pommes coupéss en gros dés, puis recouvrir de la pâte brisée.

Enfourner pendant 25 min au four à 210°C (thermostat 7).

Servir tiède avec une boule de glace vanille.





...Au XX<sup>ème</sup> siècle, la tarte au citron est cuisinée aussi bien en famille que par des pâtissiers professionnels. Elle est servie dans les restaurants, et vendue dans les boulangeries et dans les pâtisseries...

Avant, la tarte au citron était servie au roi au début du XIX<sup>ème</sup> siècle. Elle était symbole de richesse et de bonté



# Tarte au citron

**Pour la pâte sablée :** 250 g de farine, 125 g de beurre doux, 70 g de sucre semoule, 2 jaunes d'oeuf, 5 cl d'eau

Pour la crème au citron : 4 citrons de taille moyenne, 150 g de sucre semoule

3 oeufs, 1 cuillère à soupe de maïzena

**Pour la meringue :** 2 blancs d'oeuf, 100 g de sucre glace, 1/2 cuillère à café de levure chimique

-On commence par la pâte sablée : préchauffer le four à 180°C (thermostat 6). On sépare les blancs des jaunes d'oeufs.

Fouetter les jaunes d'oeuf avec le sucre et 2 cuillères d'eau pour faire mousser.

Mélanger au doigt la farine et le beurre coupé en petits cubes pour obtenir une consistance sableuse et afin que tout le beurre soit absorbé (il faut faire vite pour que le mélange ne ramollisse pas trop).

Verser au milieu de ce "sable" le mélange liquide.

Former une boule avec les paumes et l'écraser 1 ou 2 fois pour rendre la boule plus homogène.

Foncer un moule de 25 cm de diamètre avec la pâte sablée puis la recouvrir de papier sulfurisé et de haricots secs.

Cuire à blanc 20 à 25 minutes (NB après baisser le four à 120°C/150°C environ pour la meringue).

On poursuit avec la crème au citron : laver les citrons et en râper deux afin de récupérer le zeste.

Mettre les zestes très fins dans une casserole avec le jus de citrons, le sucre et la maïzena.

Remuer et commencer à faire chauffer à feu doux.

Battre les oeufs dans un récipient séparé. Une fois les oeufs battus, incorporer tout en remuant le jus de citron, le sucre, la maïzena et les zestes.

Mettre à feu vif et continuer à remuer à l'aide d'un fouet. Le mélange va commencer à s'épaissir. Veiller toujours à remuer lorsque les oeufs sont ajoutés car la crème de citron pourrait brûler.

Terminons par la meringue : monter les blancs en neige avec une pincée de sel.

Quand ils commencent à être fermes, ajouter le sucre puis la levure. Fouetter jusqu'à ce que la neige soit ferme.

Recouvrir la crème au citron de meringue puis enfourner la tarte à 120°C/150°C jusqu'à ce que la meringue dore (environ 10 minutes).





...Il est communément écrit que les crêpes Suzette auraient été inventées à Monte-Carlo en janvier 1896 par un cuisinier (sans doute Auguste Escoffier alors chef de cuisine au Grand Hôtel) pour le Prince Galles et futur roi Édouard VII, fils de la Reine Victoria.

Ce dernier était accompagné par une certaine Suzette, Suzanne Reichenberg de son vrai nom (qui paraît-il n'était même pas sa petite amie). Auguste Escoffier propose au Prince de lui dédier cette recette, ce à quoi il aurait répondu « je n'en suis pas digne, nous donnerons plutôt à cette chose exquise le nom de cette jeune personne qui est avec moi »...



# Crêpes Suzette

## Ingrédients:

8 crêpes  
1 orange non traitée  
8 morceaux de sucre  
25 g de beurre  
10 cl de cognac  
Sucre en poudre

## Préparation :

Préparez vos crêpes selon votre recette favorite, garder celles-ci au chaud.

Dans le plat en inox, mélanger le zeste d'une orange, le beurre, les morceaux de sucre, le jus de l'orange, 1 tasse de Cognac et 1 tasse de Grand Marnier. Faire chauffer le tout dans le four (120°C - thermostat 4) ou sur un feu doux et mélanger. Attention à ne pas enflammer l'alcool, qui va doucement s'évaporer. L'alcool ne doit pas être trop présent en final...

Passer ensuite une à une les crêpes dans ce mélange, les plier en quatre et les laisser dans le plat chaud.

Bien arroser avec de la sauce restante et saupoudrer légèrement du sucre. Laisser 5 min le plat au four, les crêpes devant être servies bien chaudes.





...On ne remerciera jamais assez Michel Bras, celui qui a inventé le fameux fondant au chocolat en 1981. A cette époque, la recette qu'il a mise en œuvre se basait sur un cœur de ganache congelé puis intégré dans une pâte à biscuit. Il a passé plusieurs années à la perfeiner, puis peu à peu, elle s'était simplifiée : le principe de deux pâtes, deux températures a été délaissé au profit d'une seule pâte à biscuit à forte teneur en chocolat. Quant à la dénomination « gâteau fondant », elle vient du fait qu'il fond sur le palais quand on le mange...



# Fondant au chocolat

## Ingrédients:

120g de chocolat noir

3 œufs

80g de sucre

35g de beurre

1 cuillère à soupe de farine

## Préparation:

Faites fondre dans une casserole le chocolat et le beurre, en remuant régulièrement pour former une pâte homogène et onctueuse.

Préchauffez le four à 210°C (thermostat 7). Dans un saladier, mélangez des œufs, du sucre et de la farine.

Incorporez la préparation chocolatée et mélangez.

Versez 1/3 de la préparation dans des ramequins individuels

Déposez deux carrés de chocolat dans chacun des 4 ramequins.

Placez les ramequins au four pendant environ 12 minutes, pas plus!





...L'histoire de salade Niçoise commence dans les années 50 du siècle dernier. La salade « Niçoise, figurait dans chaque livre de cuisine. Il existe une autre version. On dit qu'il était principalement préparé dans le sud de la France et uniquement pour les pêcheurs qui aimaient manger savoureux et sain. Puis la salade "Niçoise" est devenue presque un plat national...



# Salade Niçoise

## Ingédients:

4 tomates  
4 oeufs  
2 oignons  
8 févettes (petites fèves)

1 poivron vert  
200 g de thon au naturel

4 filets d'anchois au sel

Olives noires

feuille de basilic

8 radis

Huile d'olive

Poivre

Sel

## Préparation:

Pour réaliser la salade niçoise, il suffit de rassembler tous les ingrédients, puis de procéder de la manière suivante...

Faire durcir les oeufs (6 à 8 minutes après ébullition de l'eau), puis les faire bien refroidir à l'eau froide.

Hacher les cébettes et les disposer au fond du plat.

Ajouter les févettes, le poivron vert finement coupé, les radis coupés en rondelles et le thon bien égoutté et émietté. Mélanger grossièrement tous ces ingrédients avec du sel et du poivre.

Couper les tomates en fines rondelles et les ajouter ainsi que les artichauts Couper les oeufs durs en quartiers et les disposer sur le dessus et ajouter les filets d'anchois, les olives noires et le basilic finement ciselé.

Enfin, saupoudrer de sel et de poivre, puis arroser d'huile d'olive et de vinaigre de vin.

Mettre au frais 1 heure et bien mélanger la salade juste avant de la servir.





...les œufs mimosa sont une variante des « œufs farcis », connus déjà dans la Rome antique, où des œufs écaillés et coupés en quatre étaient servis garnis de saucers.

On trouve une recette de l'œuf que l'on farcit avec son propre jaune mêlé à des condiments dans un livre de cuisine anonyme d'Andalousie du XIII<sup>e</sup> siècle ; la recette s'est transmise depuis l'Espagne médiévale jusqu'en Italie puis en France et dans d'autres pays...



# Oeufs Mimosa

## Ingédients:

6 gros oeufs extra-frais - 2 cuillers de mayonnaise - sel - poivre - persil haché.

## Préparation:

Cuire les oeufs durs à l'eau bouillante vinaigrée (10 mn à partir de l'ébullition).

Refroidir les oeufs dans l'eau fraîche et écaler.

Fendre les oeufs en deux délicatement sans abîmer les blancs.

Récupérer les jaunes.

Écraser les jaunes dans une passoire étamine ou au tamis.

Lier les jaunes avec deux cuillers de mayonnaise.

Ajouter le persil haché et mélanger l'ensemble.

Garnir les blancs avec le mélange.

Couvrir avec un peu de jaunes tamisés que vous aurez réservé et éventuellement de persil haché.





...Le croque-monsieur a été inventé avant son apparition à la carte des restaurants et on en trouve mention dès la fin du XIXème siècle. En 1893, dans *La Liberté*, un journaliste fait l'éloge d'un « plat tout à fait délicieux » qu'il vient de découvrir : les croque-monsieur. Il en donne sensiblement la même recette. Au début du XXème siècle, le croque-monsieur a fait son entrée dans la cuisine familiale...



# Croque Monsieur

## Ingédients:

8 tranches de pain de mie

50 g de beurre tendre

4 tranches du jambon

8 tranches de toastinette

100 g de fromage râpé

Poivre

Sel

## Préparation:

Beurrez les 8 tranches de pain de mie sur une seule face. Posez 1 tranche de fromage sur chaque tranche de pain de mie. Posez 1 tranche de jambon plié en deux sur 4 tranches de pain de mie. Recouvrez avec les autres tartines (face non beurrée au dessus).

Dans un bol mélanger le fromage râpé avec le sel, le poivre.

Répartissez le mélange sur les croque-monsieur.

Placez sur une plaque au four sous le grill ou dans la poêle pendant 10 mn.





...Cette recette serait originaire de la région de Gênes en Italie, inspirée de la « *piscialandrea* » du XIV<sup>ème</sup> siècle de la cuisine ligure de la province d'Imperia en Ligurie (variante avec ail et tomates). Le mot *Pissalandrea* vient de la terminologie italienne *Pizza all'Andrea*, ou bien *Pizza d'Andrea*<sup>4</sup>. Elle est considérée comme la pizza ligure. Ce mets s'est par la suite répandu à l'ensemble de la Ligurie géographique, soit entre les fleuves de la Magra et du Var...



# Pissaladière aux oignons

**Pâte:** 500 g de farine  
une levure  
1,5 à 2 dl d'eau  
5 cuillères à soupe d'huile d'olive  
1/2 cuillère à soupe de basilic séché et d'origan, sel  
3 oignons  
2 tomates  
100 g de mozzarella  
Environ 10 olives  
Basilic, ciboulette

Mettre la levure dans de l'eau tiède et laisser reposer environ 10 minutes. Dans un bol, mélanger la farine, le basilic, l'origan et le sel (vous pouvez également ajouter des granules d'ail si vous le souhaitez). Ajoutez ensuite la levure fondue et l'huile d'olive à la farine.

Huiler le bol, y mettre la pâte, couvrir et laisser lever pendant 40 à 45 minutes.

Coupez l'oignon en deux et coupez-le en fines tranches et placez-le sur l'huile chauffée, sel et poivre. Faites cuire l'oignon jusqu'à ce qu'il devienne tendre et prenne une couleur brun doré.

Coupez les tomates et la mozzarella en rouleaux. Ajouter le basilic frais et la ciboulette.

Nappez la pâte roulée d'un peu d'huile d'olive. Mettez d'abord l'oignon, la tomate et la mozzarella dessus, saupoudrez de basilic et de ciboulette. Ajoutez les olives si désiré. Laisser reposer 15 minutes.

Cuisez au four préchauffé à 180 degrés pendant environ 35 minutes. Servez chaud!





...La légende prétend que la soupe fut inventée par le roi Louis XV. Tard dans la nuit, alors qu'il se trouvait dans sa loge de chasse, il a découvert qu'il n'avait comme provisions que des oignons, du beurre et du champagne. Il a cuisiné les trois ingrédients et en a fait la première soupe à l'oignon française. D'autres histoires attribuent la paternité de cette spécialité au roi Louis XIV ...



# Soupe à l'oignon

## Ingédients:

4 gros oignons (ou 5 moyens)  
100g fromage râpé  
4 tranches pain de campagne  
1l bouillon de volaille (ou de boeuf)  
20g beurre  
1cuil. à soupe de farine  
sel , poivre

## Préparation:

Epluchez les oignons et coupez-les en fines rondelles.  
Faites fondre le beurre dans une casserole et faites-y revenir les oignons 3 min.  
Saupoudrez les oignons de farine, mélangez et laissez cuire 30 sec.  
Salez, poivrez et versez le bouillon. Couvrez et laissez cuire 30 min.  
Versez la soupe dans 4 bols individuels passant au four.  
Disposez les tranches de pain de campagne sur la soupe, parsemez de fromage râpé et passez sous le grill quelques min.  
Servez immédiatement.





...La quiche lorraine est aujourd'hui sans doute l'un des plats français les plus connus au monde. Mais avant de sortir des frontières françaises, la quiche lorraine a été adoptée dans toute la France « grâce » si on peut dire à l'exode des lorrains dans toute la France en 1870 lors de la guerre entre la France et la Prusse. Les prussiens annexant l'Alsace et la Moselle ont poussé les habitants à l'exil vers Paris et les autres grandes villes françaises, emportant avec eux leur culture et leurs traditions culinaires...



# Quiche Lorraine

## Ingédients:

250 g farine  
125 g beurre  
250 g crème fraîche épaisse  
3 oeuf entier  
2 jaune d'oeuf  
300 g lardon  
10 cl lait  
Sel et poivre

## Préparation:

La pâte brisée : Dans un saladier, mettez la farine, le beurre en petits morceaux et le sel. Mélangez du bout des doigts. Versez  $\frac{1}{2}$  verre d'eau tiède et mélangez rapidement afin de lier la pâte. Formez une boule, laissez reposer 30 minutes.

Versez dans un saladier la crème, le lait, les œufs entiers et les jaunes, salez modérément et poivrez. Mélangez.

Étalez finement la pâte au rouleau et mettez-la dans un moule à tarte beurré. Piquez le fond sur toute sa surface avec une fourchette.

Ajoutez les lardons puis versez la préparation  
Mettre au four pendant 30 min.





...C'est à Antoine Parmentier, qui a vécu au XVIII<sup>e</sup> siècle, que l'on doit l'invention du bœuf à la mode de Caen. Agronome, nutritionniste, il vante au roi Louis XVI qu'il sert les mérites de la pomme de terre qui vient tout juste d'être importée d'Amérique du Sud. Pour y parvenir, il obtient de pouvoir lui servir plusieurs plats à base de pommes de terre. Le roi apprécie : le légume peut être diffusé en France...



# Hachis Parmentier

## Ingédients:

600 g de bœuf haché  
1 kg de pommes de terre à purée  
40 cl de lait  
2 oignons  
1 carotte  
80 g de beurre  
40 g de fromage râpé  
1 pincée de noix de muscade moulue  
5 brins de persil  
1,5 l d'eau  
Sel, Poivre

## Préparation:

Hacher l'oignon et l'ail. Les faire revenir dans le beurre jusqu'à ce qu'ils soient tendres.

Ajouter les tomates coupées en dés, la viande hachée, la farine, du sel, du poivre et les herbes de Provence.

Quand tout est cuit, couper le feu et ajouter le jaune d'oeuf et un peu de parmesan. Bien mélanger.

Préchauffer le four à 200°C (thermostat 6-7). Etaler au fond du plat à gratin. Préparer la purée. L'étaler au dessus de la viande. Saupoudrer de fromage râpé et faire gratiner.





...À l'origine, le mot « ratatouille » désigne dès 1778 un ragoût hétéroclite. L'abréviation « rata » désigne en argot militaire un mélange de haricots et de pommes de terre, puis de légumes variés, de pain et de viande grasse. Le rata est en effet la cantine de base du militaire, simple et rapide à confectionner...



# Ratatouille

## **Ingédients:**

1 boîte (156 ml) de pâte de tomate

1/2 oignon, haché

1/4 tasse d'ail émincé

1 c. à soupe d'huile d'olive

3/4 tasse d'eau

sel et poivre au goût

1 petite aubergine, tranché finement

1 courgette tranché finement

1 poivron rouge, en rondelles fines

1 poivron jaune, en rondelles fines

3 c. à soupe d'huile d'olive

1 c. à thé de thym frais haché

## **Préparation:**

Préchauffer le four à 375°F (190°C).

Étendre la pâte de tomate au fond d'un plat de cuisson carré de 10 po. Saupoudrer l'oignon et l'ail, ajouter 1 c. à soupe d'huile d'olive ainsi que l'eau; mélanger. Assaisonner de sel et poivre.

Disposer les rondelles d'aubergine, de courgette et de poivron dans le plat, en alternant et en commençant par les bords du plat, vers le centre. Arroser avec 3 c. à soupe d'huile d'olive, assaisonner de sel et poivre et saupoudrer de thym haché. Couvrir les légumes avec une feuille de papier parchemin juste assez grande pour les couvrir.

Cuire au four jusqu'à ce que les légumes soient bien tendres, environ 45 minutes.





*...Le gratin dauphinois est officiellement mentionné pour la première fois le 12 juillet 1788 (à la veille de la Révolution française) à l'occasion d'un dîner offert aux officiers municipaux de la ville de Gap dans le Dauphiné, par le duc Jules Charles Henri de Clermont-Tonnerre, alors lieutenant général du Dauphiné...*



# Gratin Dauphinois

## Ingédients:

1,5 kilo de pomme de terre

30 cl de crème

1 l de lait

2 gousses d'ail

100 g de beurre

Muscade

Sel, poivre

## Préparation:

Eplucher, laver et couper les pommes de terre en rondelles fines (NB : ne pas les laver APRES les avoir coupées, car l'amidon est nécessaire à une consistance correcte).

Hacher l'ail très finement.

Porter à ébullition dans une casserole le lait, l'ail, le sel, le poivre et la muscade puis y plonger les pommes de terre et laisser cuire 10 à 15 min, selon leur fermeté.

Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6) et beurrer un plat à gratin.

Placer les pommes de terre égouttées dans le plat. Les recouvrir de crème, puis disposer des petites noix de beurre sur le dessus

Enfourner pour 50 min à 1 heure de cuisson.

